la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Arroz con leche

45min · 4 raciones · 420 kcal

Ingredientes

- **100 gr** de arroz
- **1 L** de leche entera
- **200 gr** leche condensada
- Cáscara de limón
- Canela al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**61 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

1. Poner a fuego medio-bajo el arroz con la leche, la leche condensada y la cáscara de limón
2. Evitar en lo posible la parte blanca de la cáscara para que no le dé amargor
3. Remover constantemente los primeros minutos hasta que empiece a hervir para que no se pegue al fondo
4. Una vez que arranque a hervir, remover cada 5 o 10 minutos a fuego bajo unos 35 minutos
5. Los últimos 5 minutos remover constantemente para que no se pegue al fondo y quede cremoso
6. Retirar la tira de cáscara de limón
7. Emplatar y espolvorear con canela al gusto

RECOMENDACIONES

Es muy fácil, la única dificultad es estar pendiente de remover y que no se pegue al fondo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos